24.039 Šalát cviklový s chrenom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
cvikla	5,00	4,00	7,50	6,00	7,50	6,00	10,00	8,00
chren sterilizovaný	0,15	0,15	0,25	0,25	0,25	0,25	0,40	0,40
rasca	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
cukor kryštálový	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,50	0,50
ocot	0,15	0,15	0,25	0,25	0,25	0,25	0,30	0,30
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
voda	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,50	2,50
hmotnosť porcie v g	50		80		80		110	

Receptúra

Výrobný postup

Cviklu umyjeme, uvaríme do polomäkka, zlejeme a necháme vychladnúť. Vychladnutú očistíme, postrúhame, pridáme sterilizovaný chren a zalejeme nálevom z vody, rasce,cukru, octu a soli. Dobre premiešame.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	µg	mg	mg	mg	mg
A	143	34	0,68	0,1	0,0	6,9	1,2	15,3	0,5	0,00	0,0	0,0	4,3	0,0
B	219	53	1,03	0,2	0,0	10,5	1,9	24,0	0,7	0,00	0,0	0,0	6,5	0,0
C	219	53	1,03	0,2	0,0	10,5	1,9	24,0	0,7	0,00	0,0	0,0	6,5	0,0
D	317	76	1,39	0,3	0,0	15,4	2,6	32,9	1,0	0,01	0,0	0,0	8,7	0,0